



## Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	1
1 Ruang Lingkup.....	2
2 Definisi .....	2
3 Klasifikasi.....	2
4 Syarat Bahan Baku, Bahan Pcmbantu dan Bataan Tambahan Makanan.....	2
5 Cara Penanganan dan Pengolahan .....	2
6 Teknik Sanitasi dan Higiene .....	3
7 Syarat mutu .....	3
8 Cara Pengambilan Contoh .....	3
9 Cara Uji.....	3
10 Syarat Penandaan dan Pengemasan.....	4







## Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi

### Pendahuluan

Standar Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan diekspor, sehingga dalam pengolahannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Undang Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan *Agreement Establishing the World Trade Organization* (Persetujuan Pembentukan Organisasi Perdagangan Dunia).
- b) Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun' 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- c) Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan Nomor 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/ SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- d) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 303/Kps/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di Lingkup Departemen Pertanian.
- e) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 304/Kpts/OT.210/4/94 tentang Komite Akreditasi Departemen Pertanian.
- f) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor 03725/B/SK/VI/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan Nomor : 03726E/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
- g) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia, Pedoman 39 - 1995 yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional.
- h) Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1975).
- i) Metoda analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1988).
- j) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- k) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi seperti Jawa Tengah, Jawa- karat, Jawa Timur, Sumatera Utara
- l) Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP ),



Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

## 1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemasan untuk Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi.

## 2 Definisi

Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi adalah produk yang diolah dari rajungan segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut : pencucian, perebusan, pengambilan daging, dengan atau tanpa pembekuan, sortasi, pengisian dalam kaleng, pemadatan, pengisian medium, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pengeraman dan pengemasan.

## 3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

## 4 Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan

Bahan baku Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan lampiran 1 untuk standar Persyaratan Bahan Baku.

Bahan pembantu dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan ketentuan lain yang berlaku.

## 5 Cara Penanganan dan Pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan lampiran 2 untuk standar



penanganan dan pengolahan serta persyaratan penandaan dan pengemasan.

## 6 Teknik Sanitasi dan Higiene

Daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan yang ada dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

## 7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

**Tabel Spesifikasi persyaratan mutu**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a) Organoleptik, nilai minimum	-	7
b) Cemarkan mikroba		
1) ALT anaerob, maksimum	koloni/gram	0
2) ALT aerob, maksimum	koloni/gram	0
c) Cemarkan kimia *)		
1) Stanum (Sn), maksimum	mg/kg	250,0
2) Plumbum (Pb), maksimum	mg/kg	5,0
3) Arsen (As), maksimum	mg/kg	1,0
4) Merkuri (Hg), maksimum	mg/kg	0,5
d) Fisika		
1) Bobot bersih	metric	sesuai label
2) Kehampaan	inch Hg	4 – 6
3) Fisik kaleng	-	baik

\*) Apabila diperlukan

Keterangan ALT = Angka Lempeng Total

## 8 Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

## 9 Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

- a) Cara uji organoleptik : sesuai dengan SNI 01-2345-1991
- b) Cara uji mikrobiologi :
  - 1) ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991



- c) Cara uji kimia
- |            |                                |
|------------|--------------------------------|
| 1) Stanum  | sesuai dengan SNI01-2367-1991  |
| 2) Plumbum | sesuai dengan SNI 01-2368-1991 |
| 3) Arsen   | sesuai dengan SNI 01-2357-1991 |
| 4) Merkuri | sesuai dengan SNI 01-2364-1991 |
- d) Cara uji fisika
- sesuai dengan SNI 01-2372-1991

## **10 Syarat Penandaan dan Pengemasan**

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan lampiran 2 untuk standar penanganan dan pengolahan serta persyaratan penandaan dan pengemasan.



















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)